

兵庫の学校給食だより

2019.3
No.122



公益財団法人 兵庫県体育協会 兵庫県学校給食・食育支援センター

〒673-1421 兵庫県加東市山国2007 <http://www.hyogo-kyushoku.jp/> 検索



ぎょしょく教育出前授業①

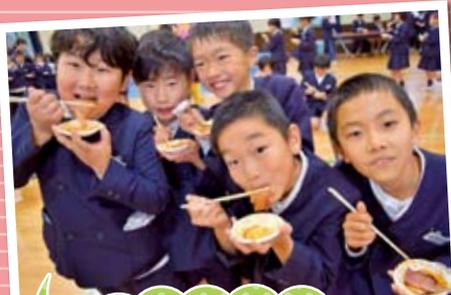
篠山市と姉妹都市である愛媛県愛南町より3名の方にお越しいただき「ぎょしょく教育出前授業」に取り組みました。魚の種類やエサ・漁港の様子などの講話、釣り体験、魚に触る体験、フリの解体見学と試食と盛りだくさんな内容でした。

篠山市立篠山小学校の食育取組

本校は、篠山市のほぼ中央にあり、全国でも珍しい、お城の中にある学校です。本年度は、「学ぼう!楽しもう!生かそう!食で育つ元気なささっ子」を研究テーマに食育に取り組んできました。

地域とつなぐ取り組みとしては、お米・黒豆・山の芋・デカンショネギ等の地域の特産物の栽培や調理、給食センターの見学、学習発表会では学びの発信等にも取り組んできました。また、篠山市の姉妹都市である愛媛県愛南町から「ぎょしょく教育出前授業」に来ていただき、漁業について様々な体験をすることができました。

学校全体で食育に取り組む中で、児童が食について考える機会となり、関心や意欲を高めることができました。また、栄養教諭や農業委員、篠山市栄養士会やJAの方などとの連携により、学習の広がりや深まりを感じることもできました。今後も、児童が望ましい食習慣を身につけ、心身ともに健やかに育つよう、家庭・地域・関係機関と連携して食育に取り組んでいきます。



ぎょしょく教育出前授業②

その場で解体したフリを刺身でいただきました。

夏野菜クッキング

篠山市健康課の食育推進事業を利用して「夏野菜たっぷりハヤシライス」、篠山の郷土料理「きゅうりもみ」「きらきらゼリー」を作りました。講師さんから、食べ物のはたらきについてお話も聞きました。



朝食のメニューを考える授業

栄養たっぷりの朝食メニューをた考える学習をしました。

もくじ

- 篠山市立篠山小学校の食育取組 ①
- 平成30年度 学校給食表彰 文部科学大臣表彰を受賞して
全国学校給食甲子園優勝「養父市学校給食センター」..... ②
- 平成30年度 学校給食優良学校等 兵庫県教育長表彰 ③
- 平成30年度 地域の特色を生かした食育推進事業 ④ ⑤
- 市から町から ⑥
- わくわく楽しいクッキング ⑦
- 平成30年度 学校給食従事職員表彰者名簿 ⑧
- 2019年度 センター食育支援等事業年間行事予定表

関係者にご回覧ください

給食センターの見学へ行ったら1年生の感想

きゅうしょくセンターには大きなおなべがありました。大きなおなべは6だいで、2000人ぶんのきゅうしょくをつくっているそうです。わたしよりも大きなおなべだったのでびっくりしました。

きゅうしょくのこんだては、みんなが「おいしい。」と言ってくれるメニューです。まい日のきゅうしょくが、たのしみです。

やさいをあらうきかいがありません。やさいをうかいあらうそうです。まい日たいへんなしごとを、センターの人たちはしてくれているんだなあと思いました。

おめでとろございます!

平成30年度 学校給食表彰「文部科学大臣表彰」を受賞して

神戸市立なぎさ小学校

この度、栄えある平成30年度 学校給食表彰「文部科学大臣表彰」をいただき、児童・教職員共に食育の大切さを改めて実感しております。給食の時間には、一人一人の個に応じた細やかな箸指導や姿勢などのマナー指導を進め、給食指導略案「給食DE食育」を活用した指導も定着させることができました。

また、各学年の発達段階に応じて、家庭と連携した朝食指導や各教科・道徳の時間に食育に取り組んでいます。

日々の給食指導や教科等での指導を積み重ね、児童に食育を通して学んだことを身に付けさせるように今後も努めていきます。さらに、家庭・地域との連携を深め、児童一人一人の心と体を育てていきたいと思えます。



稲美町立稲美中学校

この度は、平成30年度文部科学大臣表彰を受賞できましたことを、職員一同感謝しております。本校は、平成26～27年度に文科省より「スーパー食育スクール事業」の指定を受け、各教科の授業で食育の内容を取り上げたり、食生活チェックリストを活用したりしました。今年の「職業講話」では、農業生産者の方から「農業にAIが導入されている時代だけれど、農業経営には人間が必要です」といった“食”を通じて、未来の“職”に繋がる話題も提供していただき、教育活動を横断した“食”をキーワードとした様々な学びを得ています。『継続は力なり』学びのある生活は豊かな生活を産み、食を大切にすることも豊かな生活を育みます。「食育」は、まさしく「人を豊かにしてくれる教育」だと感じています。今回の受賞を励みに、今後もこれまでの取組を「細く、長く、無理なく、様々な人たち」とともに繋げていければと願っています。



☆文部科学大臣表彰
個人の部で、稲美町立
稲美中学校の元栄養教諭
大西 徳子氏が受賞
されました。

学校長 西江秀旗氏・元栄養教諭 大西徳子氏

祝

『第13回 全国学校給食甲子園』で養父市学校給食センターが優勝されました。

第13回の全国学校給食甲子園出場が決まってから、学校給食センターの30人の職員がそれぞれの立場で協力し合い、総力戦で挑みました。また、市内の受配校の児童生徒や先生方にも応援していただき、優勝することができました。

何よりもうれしいのは、毎日給食を食べている子どもたちに日本一の給食を食べていると思ってもらえることです。

今回の賞を励みに、これからも安全・安心で美味しい給食を届けていけるよう努めていきます。

養父市学校給食センター



献立

- 浅黄大豆入り古代赤米ごはん
- 牛乳
- 白身魚のマヨネーズ焼き
～朝倉山椒ソース～
- れんこんのごま酢和え
- 八鹿豚と養父野菜の豚汁
- 畑ケ中の富有柿



平成
30年度

学校給食優良学校等 兵庫県教育長表彰

明石市立江井島小学校

1 はじめに

本校が実践している研究は、教科・道徳・総合的な学習の時間・特別活動の時間の目標だけではなく、食育の目標も同様に達成することができる授業づくりです。児童が授業の中で、主体的・協動的に学ぶことができるような「食」に関する手立てを指導計画に取り入れ、取り組んできました。

2 主な取組内容

研究主題「主体的・協動的に学び、自己を見つめる子ども」～食の大切さを実感できる授業づくり～に近づける為に、単元を起承転結の4つに分け、学びの段階を明確にしました。

「起」単元全体を通してのめあてや見通しをもつことで学習への興味・関心をもつ段階。

「承」知識・技能を習得し、新たな課題を発見する段階。

「転」習得した知識や技能を活用して、新たな課題を解決していき、知識を相互に関連付けて学びを広げたり深めたりする段階

「結」自分にとってより良い考え方や生き方を見つめ、自己肯定感や他者理解の心を育む段階。

「食」そのものをこの流れの中に取り入れることで、学習に対する興味・関心を高めるだけでなく、教科・領域と食育を一体的に学ぶことができました。

3 終わりに

「食」を取り入れた学習を設定することで、教師と児童は食生活への関心をもつことができました。また、学習したことを家庭に発信することで協力も得られ、食生活改善へのきっかけとすることもできました。今後も、学校、家庭、地域の連携を生かした食の授業を設定することで、地域に根差した交流を行うことを目指していきたいと考えています。



3年 苗植えから始めよう



5年 三大栄養素を学ぼう



6年 明石焼づくりを体験

加古川市立川西小学校

1 はじめに

地域には田や畑がないため作物が育つ様子を見る機会が少なく、栄養教諭がないため専門的・継続的な食の指導が難しい本校でもできる食育に取り組んでいます。

2 主な取組内容

いろいろな教科・領域で「ちよこっと食育」に取り組みました。基礎・基本を大切に指導していく授業に「食」を位置付けることで、児童の学びたいという興味・関心を高めています。

(1) 基礎・基本の定着

学習を支える学級集団づくり、学習を進め深める姿勢づくりに取り組みました。

(2) 『食のスパイス』の効果的な位置づけ

食に関する指導の内容、計画を作成し、教材研究、教材開発をして、協同的探究学習を意識した単元構成、授業展開を行ってきました。

(3) 給食の時間との連携

給食の時間と授業内容との関連を意識し、給食委員会の活動や、安全に配慮した配膳と食事マナーの指導、保健指導との関連を図っています。

3 終わりに

食べることは食材（生命）とつながり、食材を介して地域の人々や企業の人、調理する人など多くの人々とつながり、伝統料理や保存食を介して先人の知恵とつながるなど、多くの事柄とつながることができました。これからも、目の前にいる児童の姿をしっかりと見て、児童が生き生きと学習に取り組み、じっくりと学び、学んだことを生活に生かせるような授業が展開できるように研究を重ねていきたいと思ひます。



4年 大漁旗



5年 討論



6年 ちよこのみ焼き販売

姫路市立白浜小学校

1 はじめに

給食時間になると「いただきます」の元気な声が響いてきます。白浜小学校の食育は、この「いただきます」の言葉に着目し、そこに込められている意味や願いについて考え「食を大切にし、食の喜びを感じる子」の育成を目指して取り組んできました。

2 主な取組内容

(1) 各教科・領域での取組

食育の視点を明確にした授業によって、食に関する知識やものの見方・考え方を身に付け、食の重要性に気づき、食を大切にしようとする姿が見られました。

(2) 子どもが主体となる活動

学活や児童会活動では、子ども自ら考え、自分の生活の中で実践していこうとする活動が展開されました。

(3) 家庭との連携

子どもたちは「いただきます」のあいさつに込められている感謝の思いに気づき、家庭で食事を残したときには「ごめんね」という言葉が出てくるようになりました。このような姿から保護者も食育の重要性に気づき、共に取り組む家庭が増えてきています。

3 終わりに

「食に関する指導計画」を毎年見直し、計画的に実施できるよう全職員で共通理解をしていくとともに、校区にある素材や人材、食文化を「食」の視点から探り、子どもたちと共にわがまち白浜の「食」を学ぶ機会を作っていきたいと考えています。



「おいしい給食、いただきます!」



図工科「心も身体もハッピーお弁当を作ろう」



保健委員会「手洗い戦隊せつけんジャー!」



平成30年度 地域の特色を生かした食育推進事業

- ①研究テーマ
- ②重点目標
- ③研究内容公開日・講師名
- ④今後の取組を継続するにあたって



1 芦屋市立山手小学校 学校食育実践研究大会(阪神地区)

- ①「食」にかかわる学びを広げよう
～各教科・領域と関連付けた心育む食育の推進～
- ②食事の大切さや喜び、楽しさなど、6つの視点を重点項目とした。
- ③平成31年2月8日(金)
- 講師：武庫川女子大学 専任講師 藤本 勇二 氏
- ④今後も、学校・家庭・地域と連携しながら、どの教科・領域においても実践できる食育に関する研究を進める。



2 加古川市立川西小学校

- ①「学ぶ楽しさを実感し、主体的に課題に取り組む児童」の育成
～基礎・基本を身に付け、「食のスパイス」の効いた授業の創造～
- ②基礎・基本を大切に授業に「食のスパイス」を効かせる。
- ③平成30年11月2日(金)
- 講師：武庫川女子大学 専任講師 藤本 勇二 氏
- ④学習課題や活動をより工夫し、「主体的・対話的で深い学び」が実現するような協同的探究学習をさらに進めていきたい。



3 上郡町立高田小学校 学校食育実践研究大会(中・西播磨地区)

- ①夢に向かって自ら学び、たくましく生きる力の育成
～食を通して「気づき・学び・生かす」ことのできる子に～
- ②家庭や地域と連携し、教育活動全体を通して取り組む食育
- ③平成30年10月30日(火)
- 講師：武庫川女子大学 生活環境学部食物栄養学科 教授 高橋 享子 氏
- ④食に関する年間指導計画を基に、全領域で「食育の視点」をもった授業実践や栄養教諭と連携した「ちよこっと食育」を継続して行う。また、家庭への啓発や地域の人材を生かした実践を継続する。



4 新温泉町立浜坂南小学校 学校食育実践研究大会(但馬地区)

- ①食を食べること 生きること
～ふるさとの食で育む 元気なひたみちっ子～
- ②ふるさとの良さを知り、食の喜びを感じることで育む児童の育成
- ③平成30年11月2日(金)
- 兵庫教育大学 学校教育研究科 教授 岸田 恵津 氏
- ④地域の多くの関係機関と連携を図ることができた。より効果的な組織となるように整理し、食育ネットワークづくりを継続的に推進していく。



5 篠山市立篠山小学校 学校食育実践研究大会(丹波地区)

- ①学ぼう!楽しもう!生かそう! 食で育つ元気なさっ子
～学校・家庭・地域をつなぐ食育の推進～
- ②望ましい食習慣を身につけ、よい「食」を選び、「食」を楽しむ。
- ③平成31年1月31日(木)
- 講師：兵庫教育大学大学院 学校教育研究科 教授 岸田 恵津 氏
- 講演テーマ「伝える・つなぐ 和食の文化と科学」
- ④作成した年間計画にそって授業実践を継続する。



6 南あわじ市立倭文中学校 学校食育実践研究大会(淡路地区)

- ①見てふれて 活動して 明日につなげる食育
～26人26色、26食 一人一人が考える食育～
- ②食育の活動を通して、将来の生きる力へとつなげる。
- ③平成30年11月9日(金)
- 講師：神戸大学大学院農学研究科 特命助教 山下 陽子 氏
- 講演テーマ：「食」のもつ力について
- ④食育の「教育課程への位置づけ」をさらに明確にし、「栄養教諭」との連携を深め、教科間のつながりを広げながら、みんなで生徒の生きる力を育てていく活動を継続していく。



7 県立のじぎく特別支援学校

- ①「食を通して社会性を身につけ、心と身体の成長をめざす」
- ②「心身の健康」「社会性」の2つの視点に重点をおいた食育
- ③平成30年10月24日(水)
- 兵庫県教育委員会事務局 体育保健課 指導主事 松尾 吉晃 氏
- ④実践した内容や指導案、教材等をとりまとめ、他学部、他学年で活用できるよう整備する。食に関する指導への関心を高めることで、食育の継続を図る。

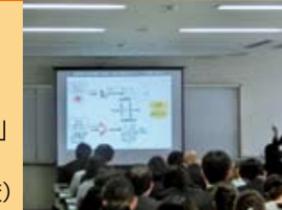


学校食育実践研究大会(播磨東地区)

- 日時/平成31年1月18日(金) 13:30～16:00
- 場所/加西市健康福祉会館
- 内容/解説

「県における食育の推進と播磨東地区の現状について」
実践発表
「教科横断的な食育を目指して」(加西市立善防中学校)
講演「時間栄養学の最新知識を食育に活かす」

- 講師/兵庫県立大学 環境人間学部 教授 永井 成美 氏



まとめ

解説では、県における食育推進体制と播磨東地区の現状を比較しながら説明し、各学校における食育のさらなる充実を呼びかけた。加西市立善防中学校からは教科横断的な食育についての実践発表があり、学校の教育活動全体で食育に取り組む効果が紹介された。兵庫県立大学の永井教授による講演では、「早寝早起き朝ごはん」と健康との関連性が実験結果とともに説明され、時間栄養学からみた食育の重要性が示された。今後も内容等を工夫し、参加者が効果的な食育の推進について理解を深めることができる場としたい。

食育講演会

平成30年8月22日(水)
明石市立市民会館 中ホール

実践発表：テーマ「やればできる中学校での食育
～丹波市立春日中学校の取り組みから～」
発表者：丹波市立氷上中学校 校長 足立 幸広 氏

講演：テーマ「学校における食育に求められるもの」
講師：兵庫教育大学 教授 岸田 恵津 氏

市から町から

小野市立学校給食センター



小野市立学校給食センターは平成30年4月、約50年ぶりに建て替えられました。それを機に副食が2品から3品に増え、さらに卵および乳を除去した食物アレルギー対応食の提供も開始しています。

新しい給食センターでは、これまで無かったスチームコンベクションオープンが導入され、蒸し料理を提供できるようになっただけでなく、野菜の下茹でにもこのオープンを活用することで、栄養素を逃がさず調理できるようになりました。現在は栄養教諭2名、調理員24名で、市内15校・園に毎日約4,750食の給食を提供しています。

毎月19日は「食育の日」

毎月19日の「食育の日」には、市内産の食材を使った和食献立を提供しています。生産者の方と連携を密にし、何がいつ獲れるのかといった情報を事前に把握して献立に取り入れるだけでなく、商品メーカーと協力し、市内産食材を使った加工品を作ることも積極的に取り組んでいます。平成30年度は市内産のじゃが芋やさつま芋を使ったコロッケ、キャベツを使った鶏つくね、いちじくを使ったタルトなどを提供しました。

また、作り手に対する感謝の気持ちを育むため、給食に食材を提供してくれている市内の農家の皆さんを順次「給食だより」で紹介しています。



おのっこ産クッキングコンテスト

毎年、市内産の食材を1つ選び、その食材を使った朝食をテーマに「おのっこ産クッキングコンテスト」を開催しています。平成27年度から続く取り組みで、平成30年度の食材は「キャベツ」。市内の小・中学生から約1,200点もの応募がありました。その中で栄えある大賞に選出された1点は市の広報誌で紹介し、また「給食賞」に選出された1点は実際に給食で提供しています。このコンテストは、子どもたちが地元で獲れる食材を知り、工夫を凝らしたレシピを作り、実際に調理するまで様々な食に関わる経験ができる良い機会となっています。



〈給食ではアレンジして提供〉

〈子どもの作品「和風キャベ丼」〉

Facebookを開設

平成28年よりFacebookを開設し、給食の写真とその献立に込めた思いや食材に関する豆知識などを毎日更新しています。開設当初は数名であった閲覧者も現在は200名近くとなっており、保護者からのコメントや生産者の方からの記事へのシェア等も頂戴しています。給食を通じた双方向のやり取りができるツールとして、今後もこのFacebookを活用し、積極的な情報発信に取り組んでいきたいと思ひます。



子どもたちに安全・安心で美味しい給食を届けられるよう、給食センター職員一同、これからも努力していきます。

すがたをかえる大豆

相生市立中央小学校 栄養教諭 芹野 淑恵

3年生の国語には「すがたをかえる大豆」という単元があり、「大豆」についての学習を行います。学校によっては、総合的な学習の時間に大豆の栽培から収穫、加工までを勉強します。今回は、相生市内にある矢野小学校での取り組みを紹介します。矢野小学校では、学校のすぐ近くに「矢野小のうえん」があり、そこで大豆の栽培を行っています。1学期に植えた大豆を2学期に収穫、そしてその大豆を使って3学期に加工を体験します。大豆の加工では、兵庫西農業協同組合西播磨営農生活センターの方に教えていただきながら、親子でみそを作りました。1年を通して子どもたちは楽しく活動に取り組んでいました。夏ごろにできあがったみそはとてもおいしかったそうで、すぐに使い切ってしまったという声もありました。



【6月】大豆の播種(はしゅ)



【11月】大豆の収穫



中央小学校の3年生と一緒に収穫と乾燥させるための準備をしました。



【2月】みそづくり

＜材 料＞

(みそ約5kg分)
大豆(乾燥) 1kg
大豆のゆで汁 1kg
米こうじ 1.5kg
塩 600g

- ①大豆は前日から洗って水につけておく。
- ②大豆をやわらかくなるまでゆで、水を切ってミンサーなどでペースト状にする。
- ③米こうじと塩を混ぜ合わせたところに②と大豆のゆで汁を加えて混ぜる。
- ④空気が入らないように容器に入れて、熟成させる。 ※ミンサー：肉などを細かく挽く道具

【11月】大豆の脱粒



地域の方(元校長)が脱粒の指導に来てくださいました。



子ども達は混ぜ合わせる作業を中心に行いました。



- * 約半年後(7月から8月ごろ)に食べごろになります。
- * 保存料が入っていないので、6か月以内に早めに食べるようにします。



中央小学校では、収穫のお手伝いをしたお礼にいただいたみそを使って、みそ汁を作りました。

平成30年度 学校給食従事職員表彰者名簿

学校給食業務に永年にわたり功労された方々に、兵庫県学校給食・食育支援センター所長から感謝状をお送りします。

市町名等	氏名	市町名等	氏名	市町名等	氏名	市町名等	氏名
神戸市	阿部 亜紀子	神戸市	和田 良子	伊丹市	周川 千里	加東市	金川 泉
	瀬川 かおり		八木 和憲	宝塚市	山田 由季		井上 千奈美
	大西 康介		古村 友香		平井 升美	姫路市	小南 江利子
	増田 茂	山田 美佐子	杉原 美穂		福崎町	児島 啓子	
	鳥巢 由美子	廿日出 侑香里	近藤 由香		たつの市	前崎 洋子	
	岡崎 衛人	藤田 美奈子	上田 由美			桑田 千秋	
	開発 啓晶	坊 圭子	外間 峰子		相生市	石田 詩織	
	中井 早苗	藤田 佑実	土谷 千晶	砂田 美紀			
	大谷 義貴	待鳥 富香	初田 美香	佐用町	上村 真希子		
	坊池 輝之	小松 里絵	沖本 裕子		白旗 久美子		
	黒木 拓磨	黒川 恭子	大塚 千賀子	豊岡市	田中 晴美		
	赤尾 鮎美	奥 紀子	中尾 正美	香美町	安田 和司		
	宮本 直美	高崎 陽子	平本 恵	新温泉町	松岡 友子		
	宮崎 由美	岩崎 加奈子	山崎 律子	篠山市	出野 年紀		
	大矢根 徹	山本 真理	信近 安希子		和田 裕子		
	大久保 志奈美	田中 雅子	神足 友香		山本 真代		
	谷 良治	荒井 由美	大竹 直子		石井 真由美		
	山村 晃太	佐藤 美紀	大川 里恵	淡路市	熊岡 保廣		
宇和佐 ふみよ	岡田 寿見子	藤本 美和	石井 恵美				
大西 理恵	奥野 聡子	四元 ゆかり	県立学校	池本 敏子			
中田 陽子	林 美智子	平川 洋子		大林 賢枝			

2019年度 センター食育支援等事業年間行事予定表

行事	会場等	開催予定	参加者等
体験学習	魚講習会	各学校	年32回 児童・生徒、教諭等
	竹輪を作ろう!! 講習会	各学校	年18回 児童・生徒、教諭等
	ごはん塾	各学校	年8回 児童・生徒、教諭、保護者
	パン作り教室	各学校	年2回 児童
	手作り豆腐講習会	各学校	年5回 児童・生徒、教諭等
	県産品を利用した親子料理教室	県下	6団体 児童・生徒とその保護者
	米作り農業体験～田植え・稲刈りから収穫・かまど炊飯まで～	篠山市他	年3回 児童とその保護者
	地引き網漁業体験	洲本市	年1回 児童とその保護者
	県立武庫館との連携による食育学習会	県立武庫館	年1回 施設利用者
	普及品質向上	学校給食用コッパン品質審査会	学校給食・食育支援センター
学校給食用製パン・炊飯委託工場衛生管理研修会		未定	年1回 製パン・炊飯委託工場代表者・従事者
学校給食用物資研究会(展示会)		神戸サンボホール	年1回 学校給食関係者
肢体不自由教育給食関係者調理・損食支援講習会		学校給食・食育支援センター	年1回 特別支援学校の栄養教諭・調理従事者等
衛生管理	学校給食衛生管理推進研修会	県下5会場	年5回 栄養教諭・調理従事者等
	学校給食用製パン・炊飯委託工場衛生管理委託	製パン・炊飯委託工場	年8回 製パン・炊飯委託工場
	学校給食関係者衛生管理等・調理講習会	学校給食・食育支援センター他	年2回 栄養教諭・調理従事者等
研修会・講習会	食育講演会	県下3会場	年3回 学校管理職・栄養教諭・食育担当教諭等
	学校食育実践研究大会	県下6会場	年6回 学校管理職・栄養教諭等
	食育推進校の指定	県下7校	年10回 学校関係者、保護者、地域住民等
	栄養教諭実務研修会	未定	11月 栄養教諭・学校栄養職員等
	食に関する指導研修会	未定	年2回 経験5年未満の栄養教諭
	共同調理場所長研究会	未定	8月 共同調理場所長等
委員会	学校給食推進委員会	未定	年2回
	// (食育推進部会)	未定	年2回
	// (物資部会)	未定	年3回
	// (食品研究部会)	学校給食・食育支援センター他	年6回
	学校給食用地場産物活用調査検討会	未定	年2回
兵庫の学校給食だより編集委員会	学校給食・食育支援センター	年3回	

平成30年度「兵庫の学校給食だより」編集委員

兵庫県教育委員会 体育保健課 指導主事	松尾 吉晃
芦屋市立山手中学校 主幹教諭(栄養担当)	奥 瑞恵
相生市立中央小学校 栄養教諭	芹野 淑恵
兵庫県学校給食・食育支援センター 食育支援課長	林 勇二
兵庫県学校給食・食育支援センター 囃子員	興梠 綾



(公財)兵庫県体育協会

兵庫県学校給食・食育支援センター

兵庫県加東市山国2007
 TEL.0795-42-3791 FAX.0795-42-3795
 編集発行人 山添 浩二